



Informationen zur Hygieneschulung § 4 LMHV

Stand: 09/2024

Wichtig:

1. Beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ist zusätzlich zur IfSG-Belehrung eine Hygieneschulung nach § 4 LMHV erforderlich.
2. Die Industrie- und Handelskammer (IHK) und private Sachverständige bieten Hygieneschulungen nach § 4 LMHV an.
3. Lebensmittelunternehmer*innen können ihr Personal auch selbst schulen.

Grundsatz: Schulung ist Pflicht

Wenn Sie oder Ihr Personal **leicht verderbliche** Lebensmittel herstellen, behandeln oder verkaufen wollen, müssen Sie zuvor eine Schulung zur Lebensmittelhygiene gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) absolvieren. In dieser Schulung müssen Sie die entsprechenden Fachkenntnisse erwerben (siehe unten). Diese Fachkenntnisse sind gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde auf Verlangen nachzuweisen.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind zum Beispiel viele Frischwaren wie bestimmte Obstarten (zum Beispiel Erdbeeren oder Himbeeren), bestimmte Gemüsearten (zum Beispiel Salat oder Spargel), Fleisch, Fisch und Milch.

In der Regel kann davon ausgegangen werden, dass Lebensmittel leicht verderben, wenn sie nicht für einen längeren Zeitraum haltbar sind und deshalb in kurzer Zeit verderben.

Eine **Hygieneschulung benötigen Sie nicht**, wenn:

- Sie die Fachkenntnisse bereits aufgrund Ihrer Berufsausbildung haben
- Sie ausschließlich verpackte Lebensmittel verkaufen oder lagern
- Sie Lebensmittel selbst anbauen und verkaufen (Bauernhof, Gärtnerei)

Zu den Fachkenntnissen in der Lebensmittelhygiene zählen insbesondere folgende Themen (siehe auch LMHV Anlage 1):

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Pflichten als Lebensmittelunternehmer*in

Wenn Sie einen eigenen Betrieb haben, müssen Sie sicherstellen, dass Ihre Angestellten korrekt überwacht werden und bezüglich der Lebensmittelhygiene entsprechend geschult werden. Sie können Ihr Personal auch selbst schulen, falls Sie die notwendigen Kenntnisse dazu haben (siehe auch Verordnung (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII Nummer 1).

Die Schulung muss dokumentiert werden. Aus der **schriftlichen Dokumentation** im Betrieb muss hervorgehen

- welche Personen (Teilnahmebestätigung gegen Unterschrift) zu welchem Zeitpunkt (mindestens einmal jährlich und bei Neueinstellung) über die wesentlichen hygienischen Anforderungen des Lebensmittelrechts geschult wurden
- welche Themen im Rahmen der Belehrungen behandelt wurden (zum Beispiel Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene)
- welche Person die Schulung durchgeführt hat (betriebsintern oder Fachfirma)

Hinweis:

Zusätzlich zur Hygieneschulung ist gegebenenfalls auch eine Belehrung / Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz erforderlich.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	☎ 233-738611
Bezirksinspektion Süd	☎ 233-39888
Bezirksinspektion West	☎ 233-46570
Bezirksinspektion Ost	☎ 233-63508
Bezirksinspektion Mitte	☎ 233-732401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München